


# Flamingo Cupcakes

Pfiffige Cupcakes mit leckerem flamingofarbigem Topping und Mini-Cookies Dekoration.

etwa 12 Stück

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für die Muffinform, 12er:**  
etwa 12 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

### All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
175 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
3 EL Milch  
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe rosa

### Frischkäse-Topping:

200 g kalte Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
Dr. Oetker Lebensmittelfarbe rosa und lila

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker Mini Dekor Cookies rosa-roter Mix

## Wie backe ich Flamingo-Cupcakes?:

### 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten (außer Lebensmittelfarbe) hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren und eine Hälfte rosa einfärben. Beide Teige mit Hilfe von 2 Teelöffeln auf die Muffinförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**



Muffins aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Frischkäse-Topping zubereiten:**

Schlagsahne in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, dabei Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Frischkäse in einer Rührschüssel verrühren, dann die Sahne unterrühren. Masse dritteln und mit der Lebensmittelfarbe ein Drittel Rosa und ein Drittel Lila einfärben. Das weiße, rosa und lila Frischkäse-Topping abwechselnd mit einem Esslöffel in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen und auf die Muffins spritzen. Cupcakes bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**4 Verzieren:**

Vor dem Servieren der Flamingo Cupcakes die Mini Dekor Cookies auflegen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Cupcakes mit Flamingo-Topper verzieren.

